

## **Урок учебной практики №21**

**Дата проведения урока:** 14.04.2020 г.

**Группа № 33ПК**

**Тема программы:** Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

**Тема урока:** Приготовление масляного бисквита и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.

**Учебно-производственные работы:** кекс «Столичный».

**Порядок работы:** 1. Изучить инструкционно-технологическую карту приготовления заданного изделия.

### **ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

#### **Материально-техническое оснащение.**

*оборудование:* электроплита, весы, шкаф электрический, столы производственные, взбивальная машина;

*инвентарь, инструменты и посуда:* гофрированные формы для выпечки, противни, сито, кастрюли различной вместимости

**Сырье:** мука, сахар, масло сливочное, меланж, изюм, эссенция, аммоний углекислый, сахарная пудра для отделки.

#### **Технологический пооперационный процесс**

**Операция №1.** Организация рабочего места.

**Операция №2.** Подготовка сырья.

**Операция №3.** Приготовление теста. Масло с сахаром взбивают в течение 7...10 мин до однородной массы во взбивальной машине, постепенно добавляя меланж. Перекладывают в дежу тестомесильной машины взбитую массу, добавляют изюм, муку с углекислым аммонием. Замешивают тесто. Влажность теста — 23... 25%.

**Операция №4.** Формование. В подготовленные усеченные конусом гофрированные формы, смазанные жиром (цилиндрические формы выстилают бумагой), выкладывают куски теста массой по 82 г (для штучного кекса). Выравнивают поверхность, прорезают в цилиндрических формах по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, углубления.

**Операция №5.** Выпекание и оформление. Выпекают кекс штучный при температуре 205...215°C в течение 25...30 мин; весовой кекс — при температуре 160...180 °C в течение 1 ч. Охлаждают и вынимают из форм. Посыпают сахарной пудрой.

### Технологическая карта приготовления кекса

#### 82. Кекс «Столичный» (425)

Масса 75 г

Наименование продукта	Массовая доля сухого вещества в %	Расход сырья (вес нетто) в граммах	
		На 10 штук готовых изделий по 75 грамм	На 1 кг готового изделия (весовой)
Пшеничная мука высшего сорта	85,5	233,9	288,8
Сахарный песок	99,85	175,5	216,6
Сладко сливочное масло	84,0	175,4	216,6
Яйцо	27,0	140,4	173,2
Соль поваренная	96,5	0,71	0,86
Изюм	80,0	175,4	216,6
Сахарная пудра	99,85	8,2	10,1
Ароматизатор (эссенция)	0,0	0,71	0,86
Углекислый аммоний (разрыхлитель)	0,0	0,71	0,86

**Влажность 12,00 ± 2,0 %**

**Требования к качеству.** Кекс прямоугольной или круглой гофрированной формы. Поверхность посыпана рафинадной пудрой. На разрезе виден равномерно распределенный изюм. Мякиш плотный, желтого цвета.

## **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

1. Какой способ разрыхления используют при приготовлении кекса «Столичный»?
2. Какие вкусовые наполнители используют для приготовления «Столичный».
3. Какие формы используют для выпекания кекса «Столичный».
4. При какой температуре выпекают кекс «Столичный»?
5. Чем украшают готовые кексы?
6. Какие требования качества предъявляют к кексу «Столичный»?

## **ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ**

2. Приготовить кекс «Столичный» весовой или в формах используя заданную рецептуру. Определить требования качества готового изделия.
3. Разработать инструкционно-технологическую карту приготовления кекса «Творожный».

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)